

DICITURA ETICHETTA

Moduli e Allegati

MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

Revisione N° 00

Edizione N° 02 Data 06.06.2016 Data 06.06.2016

< MGI Responsabile: RGI

CODICE ARTICOLO	48 VS PV	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	NIEDDITTAS BOX PET Vongole verace	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Ruditapes philippinarum	**
CODICE FAO ALPHA 3	CLJ	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano	FSS CPA sections Little College Colle
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	Nieddittas BOX VONGOLE VERACI Ruditapes philippinarum CLJ Allevate in Italia
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia finemente rigata, valve chiuse.	Del 19.10.2018 Consumare entro e non otre il: Euro/kg MPORTO IN EURO LOTTO C L J 1910 - 0,00
DIMENSIONI	dimensione stimata > 25mm	©1:98063976791112 (3100:000520 (17):191024 (10): CL.11910
VITALITA'	Reazione agli stimoli, all'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva	2 732894 000009
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	mieddittas
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	VONGOLE FRESCHE
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	La qual à Nicodétats professor profe
SHELF LIFE	5 giorni dalla data di confezionamento	
T° DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C/+6°C) Tolleranza: ± 2°C	
	Vaschetta in PET/PE trasparente (mm 232x146x27), Peso Variabile (circa 0,50kg), sigillata con film trasparente ad effetto ricoperta da etichetta a fascia. TARA: 20 grammi	
IMBALLAGGIO	Tutti i materiali per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare come da normativa vigente. Confezioni integre La tipologia di confezionamento adottata consente di superare diversi fattori limitanti per il sistema distributivo; miglior conservabilità, la vitalità, le qualità organolettiche del prodotto e la sua presentazione, consentendo la commercializzazio dei mitili in banchi al libero servizio, presenti nella maggior parte degli esercizi commerciali al dettaglio.	
	Plateaux cartone contenente 4 pz/6pz dimensioni: mm 400 x 300 x 120	
DICITURA ETICHETTA FASCIA	Nome commerciale, modalità di confezionamento, consumare esclusivamente previa cottura ad una temperatura di 100 per 2', conservare ad una temperatura di 4-6°C ± 2C°, nessuna sostanza aggiunta, proprietario del prodotto, sede confezionamento, lavorato in uno stabilimento che lavora pesce e crostacei, non forare e non aprire la confezione fino momento dell'uso, imballaggio non idoneo per cotture in forno a microonde	

Logo, proprietario del prodotto, bollo CE, nome commerciale, nome scientifico e codice alpha 3, metodo di produzione, data

di confezionamento e data di scadenza, numero di lotto, peso netto in kg, importo in €/kg, codici a barre



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

< MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02 Data 06.06.2016 Revisione N° 00 Data 06.06.2016 Responsabile: RGI

PARAMETRI MICROBIOLOG	ICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi c/o laboratorio interno c/o laboratorio accreditato)	
Salmonella	Assente in 25 g (mensile) (due volte anno)	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g. (due volte anno)	
Vibrio parahaemoliticus	Assente in 25 g. (due volte anno)	
Vibrio cholerae	Assente in 25 g. (due volte anno)	
Virus Epatite A ed E	Assente (annuale)	
Rotavirus	Assente (annuale)	
E. Coli	≤ 230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare (mensile) (due volte anno)	
Clostridium botulinum	CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI: <100 ufc/g (annuale)	
PSP	• 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA	
LIPOFILE	ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE< 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili; YESSOTOSSINE• 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili ; AZASPIRACIDI• 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA	
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA	
Mercurio	≤ 0,5 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA	
Piombo	≤ 1,5 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA	
Cadmio	≤1 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA	
Approvata RGI iI:	19.10.2018	